VISIT…

LANZAROTE
Caliente.COM

АСТРОЛОГИЧЕСКИЙ КАЛЕНДАРЬ РАБОТ НА ДАЧЕ

БИБЛИОТЕЧКА ГАЗЕТЫ
Мир САДОВОДА
ГАЗЕТА ДЛЯ ТЕХ, КТО ИМЕЕТ САД, ОГОРОД, ПОДВОРЬЕ

САД ● ОГОРОД ● ЦВЕТНИК

№ 6(39),
июнь 2006 г.

Лесные грибы на садовом участке

Свои опята, вешенки и шампиньоны

Дарующие долголетие шиитакэ

КАК ПРАВИЛЬНО ВЫРАЩИВАТЬ ГРИБЫ В САДУ

Alendi

Обыкновенная вешенка

Розовая вешенка

Лимонно-шляпковая вешенка

РАСТУЩИЕ НА ДРЕВЕСИНЕ ГРИБЫ ДЛЯ ВАШЕГО САДА

Шиитакэ

Опенок летний

Гарибова Лидия Васильевна – доктор биологических наук, более 40 лет работает в области культивирования съедобных грибов, автор книг и множества публикаций в периодической печати
Рецензент Куленкамп А. Ю., кандидат сельскохозяйственных наук

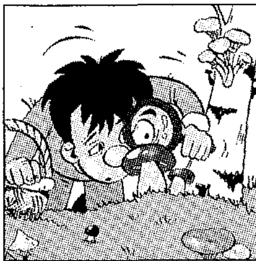
Гарибова Л. В.

Как правильно выращивать грибы в саду: Научно-популярное издание. – М.: Издательство «Мир новостей», 2006. – 32 с.: ил. – (Библиотечка газеты «Мир садовода»: Сад. Огород. Цветник; № 6).

Эта брошюра – практическое руководство по разведению и выращиванию в саду самых различных грибов – от всем нам знакомых лесных до очень популярных сегодня шиитакэ, которые называют эликсиром жизни. И, как всегда, вашему вниманию будут представлены рецепты заготовок и очень вкусных кулинарных блюд из грибов.

Адресована владельцам приусадебных и дачных участков.

© Гарибова Л. В., 2006
© Издательство «Мир новостей», 2006



Лесные грибы

Иметь в своем саду подберезовики и подосиновики, лисички и белые грибы и даже рыжики очень заманчиво. И это вполне реально. Для этого нужно только одно условие – чтобы на участке были березы или ели, сосны или дубы. Ведь эти грибы тесно связаны с корнями деревьев и без их участия не растут.

В выборе лесных грибов для выращивания в саду нужно прежде всего ориентироваться на то, какие деревья имеются на вашем участке. Если это береза, то можно вырастить подберезовик, подосиновик, березовую форму белого гриба. Если это ель, то нужно отдать предпочтение еловому рыжику или еловой форме белого гриба. Лисичка растет и с хвойными, и с лиственными деревьями, а золотисто-желтый лиственничный масленок соответственно названию растет только с лиственницами.

Почему у лесных грибов такая тесная связь с деревом? Дело в том, что, оплетая его корень и даже проникая в клетки, грибница образует своеобразный комплекс – грибокорень, или микоризу. Отсюда их название – микоризные грибы.

Микориза – сложный симбиоз деревьев и кустарников с грибами, до конца не разгаданный *(рис. 1)*. Вот почему мы до сих пор не научились получать лесные грибы в искусственных условиях. Однако переселить их в свой сад все-таки можно, и грибоводы-любители уже накопили в этом достаточный опыт. Наиболее испытаны способы выращивания белых грибов, поэтому расскажем о них более подробно. К тому же подобным образом можно выращивать и другие лесные грибы, которые вы захотите увидеть в своем саду.

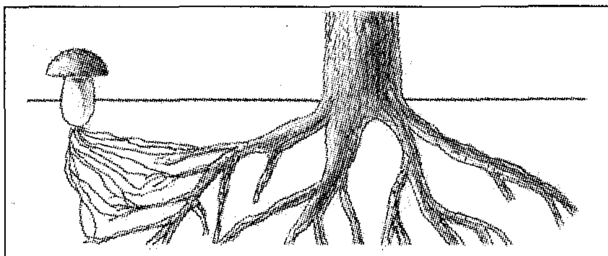


Рис. 1. Симбиоз дерева с грибом (микориза)

Выращивание грибов. Мало кто знает, что у так нами любимого белого гриба в зависимости от того, с каким деревом он образует микоризу, имеется 18 форм. Их можно отличить по окраске шляпки. Например, у березовой формы она беловатая или светло-бурая. Лучшие условия для его плодоношения – березняки с разнотравным напочвенным покровом. А для сосновой или боровой формы с буровато-вишнево-красной шляпкой и очень толстой ножкой подходят сосняки, где растет брусника, вереск или лишайник. Это тоже надо учитывать при выборе белых грибов для садового участка.

Как мы уже упоминали, существует несколько способов разведения белых грибов, начнем с самого старинного.



Первый способ. Перезревшие грибы складывают в деревянную посуду и заливают дождевой водой. Выдерживают около суток, затем размешивают, процеживают через редкую ткань. Полученным настоем с многочисленными спорами гриба поливают почву вокруг дерева от ствола до границы кроны. Этот способ был успешно апробирован автором в собственном саду, где растет несколько 25-летних берез.

Кстати, специалисты утверждают, что наиболее благоприятный возраст деревьев для выращивания под ними микоризных лесных грибов – от 10 до 30 лет.

Второй способ. Там, где росли нужные грибы, осторожно выкапывают небольшие (со спичечный коробок) кусочки грибницы. В саду их тщательно укладывают в неглубокие ямки, прикрывают подстилкой из перепревших листьев или хвои и слегка ее увлажняют (но не поливают!). Если погода стоит сухая, укрытие периодически слегка обрызгивают, чтобы почва внизу все время была влажной.

Кусочки грибницы высаживают по пе-

Про запас

Грибы, соленные горячим способом

Белые грибы, подосиновики, подберезовики, маслята, лисички, моховики многократно промывают холодной водой. В кастрюлю наливают воду из расчета 1 стакан на 1 кг грибов, кладут соль (на 1 л воды 1 ст. ложка) и после закипания воды – грибы. Во время варки удаляют пену, добавляют специи. Через 15–20 минут откидывают на дуршлаг, охлаждают, закладывают в бочонок или кастрюлю, пересыпая пряностями, и закрывают кружком с легким гнетом. Хранят в холодном месте. Готовы грибы будут не ранее чем через месяц.

Продукты: *10 кг грибов, 500 г соли, 40 горошин черного перца, по вкусу лавровый лист, гвоздика и соцветия укропа.*



Полезный совет

При выращивании лесных грибов не забывайте главное правило – сажать их нужно только под деревом той породы, около которого взята грибница или гриб для посадки, так как эти лесные жители очень привязаны к своим древесным соседям.

риметру кроны на расстоянии 1,5–3 м от ствола.

Третий способ. Он заключается в использовании кусочков шляпок созревших грибов. Здесь могут быть разные варианты.

Первый вариант. Под деревьями на разрыхленную подстилку из перепревших листьев или хвои раскладывают кусочки шляпок свежих созревших грибов. Через 4–5 дней их убирают, а подстилку увлажняют. Можно использовать и подсушенные кусочки шляпок. В этом случае их помещают уже под подстилку.

Второй вариант. У зрелых белых грибов отделяют трубчатую часть шляпки, измельчают на кусочки до 2 см, подсушивают 1,5–2 часа, периодически перемешивая. Затем деревянной лопаточкой приподнимают верхнюю часть хвои или перепревших листьев, лежащих под деревом, и закладывают туда 2–3 кусочка гриба. После чего хвойную или листовую подстилку уплотняют и осторожно поливают.

При всех этих способах уже на следующий год реально собрать немного грибов. Спустя еще год можно рассчитывать на более богатый урожай. Конечно, из-за неблагоприятной погоды и влияния других нерегулируемых, а часто и неизвестных нам факторов могут быть и неудачи. Но они не должны смущать грибоводов-любителей, тем более что при выращивании лесных грибов не требуется никаких материальных затрат, кроме вашего, в данном случае не очень большого, труда.

Если участок небольшой и там растут только плодовые деревья, этими же способами грибы можно выращивать в ближайшем лесу или роще, где есть сосны, ели, дубы или березы в возрасте 10–20 лет. При этом тоже нужно выбирать место, похожее на то, откуда взят посадочный материал (по составу почвы, породе деревьев, характеру подлеска, травяного покрова).

И тогда созданная вами грибная плантация, расположенная в близлежащем лесу, позволит не только весь сезон приносить домой полную корзинку отборных грибов, но и будет способствовать расширению мест их произрастания. Не секрет, что они постоянно уменьшаются, особенно около городов. По воспоминаниям замечательного русского писателя А. С. Аксакова, в середине XIX века за груздями, например, ездили на возах, а сейчас ходят только с одной корзиной.



Про запас

Грибы, соленные холодным способом

Грузди, волнушки, сыроежки заливают холодной водой и на сутки ставят в прохладное место. Потом воду сливают, подготовленные грибы ополаскивают водой, выкладывают в кадку слоями, пересыпая каждый солью и пряностями, закрывают кружком с гнетом и держат в прохладном месте. Готовы грибы будут через 1,5 месяца.

Продукты: *10 кг грибов, 400 г соли, по вкусу душистый молотый перец, лавровый лист, укроп, крупно нашинкованный чеснок.*



Сморчки – весенний деликатес

В апрельском лесу среди еще голых кустов на темно-бурой, непокрытой травой почве особенно яркими кажутся первые весенние цветы: голубые печеночницы, розово-синие медуницы, белые подснежники. Одновременно с первыми цветами появляются и первые грибы – сморчки. Древние римляне считали их деликатесом и подавали к столу императора. И эти вкусные грибы вы тоже можете вырастить в своем саду.

Раньше других грибов появляются таинственные, необычайной формы, без привычных трубочек или пластинок, прохладные на ощупь сморчки и строчки. Растут они чаще на незадернованной почве по лесным опушкам, на полянках, у лесных дорог, в мелколесье. В определенных условиях строчки могут становиться ядовитыми, и лучше их не есть. А вот так похожие на них сморчки и питательны, и полезны. Отличить эти грибы друг от друга можно по шляпке. У сморчков она имеет довольно правильную ячеистую поверхность, в то время как у строчков верх складчатый или волнистый *(рис. 2)*.

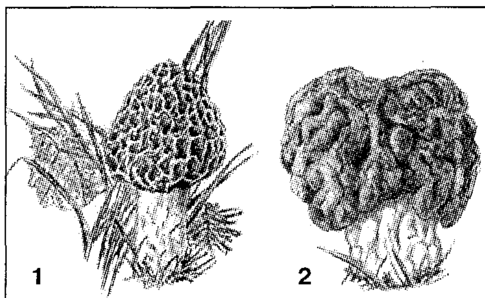
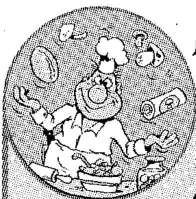


Рис. 2: 1 – сморчок обыкновенный; 2 – строчок

Сморчки известны людям очень давно. Первые упоминания о них



Грибная кулинария

Сморчки жареные

Сморчки отваривают 15–20 минут, промывают холодной водой, нарезают кружочками, обжаривают в сливочном или растительном масле, подсаливают по вкусу, заправляют 1–2 ложками сметаны и 5–10 минут тушат под крышкой. Подают с отварным картофелем или картофельным пюре.

мы находим у древнегреческого ученого Теофраста, жившего в IV веке до н. э. Аристократы Древнего Рима, считавшие сморчки деликатесом, не доверяли приготовление их слугам, а делали это сами и подавали к столу на дорогой посуде. Во многих странах и сейчас к этим грибам относятся уважительно. Например, в США ежегодно отварные сморчки подаются на банкете по случаю съезда американских микологов – специалистов по грибам.

Несмотря на все вкусовые достоинства, по классификации сморчки считаются условно съедобными грибами, поэтому прежде, чем готовить из них кулинарные изыски, надо их обязательно 15–20 минут поварить, жидкость слить и промыть холодной водой.

Какие они бывают? В средней полосе растут три вида сморчков. Мы опишем их подробно, потому что посадочный материал придется брать в местах их произрастания.

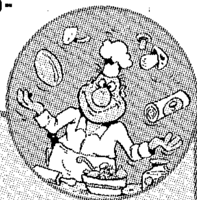
Прежде всего, это наиболее распространенный и легко узнаваемый *сморчок конический*. У него коническая, вытянутая, заостренная темно-коричневая шляпка с ребрами и правильными, почти прямоугольными, ячейками на ее поверхности. Размеры шляпки от 2 до 8 см длиной и 1,5–4 см шириной. Ножка цилиндрическая, часто с бороздками, белая или желтоватая, 2–4 см длиной и 1,5 см толщиной. Кроме хвойных и смешанных лесов этот гриб можно встретить на пустырях, по краям полей, в садах и рощах.

Сморчок обыкновенный отличается от конического яйцевидной формой шляпки и неправильными, скорее округлыми, ячейками на ее поверхности. Растет он преимущественно в лиственных лесах и парках. Достигает длины 6–15 см.

Сморчковая шапочка имеет колокольчатую, коричневую или темно-желтую шляпку, 2–4 см длиной и 2–5 см шириной, с узкими, продольными, волнистыми складками на ее поверхности. Она свободно надета на цилиндрическую беловатую ножку, так что ее край к ножке не прирастает, как у других сморчковых грибов. Длина ножки от 6 до 14 см, а толщина около 2 см. Растет сморчковая шапочка на полянах в светлых лиственных лесах, особенно часто под липой и осиной.

Сморчки разводят в садах уже более 100 лет. До нашего времени дошли два способа выращивания, с ними мы вас и познакомим.

Немецкий способ. Весной кусочки сморчков, собранных в лесу, моют, а потом разбра-



Грибная кулинария

Омлет со сморчками

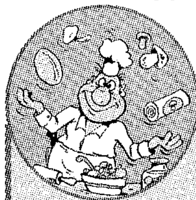
Отваренные и промытые сморчки обжаривают, смешивают с пассерованным луком и мукой, заливают яйцами, взбитыми с молоком, солят и запекают в духовке. При подаче на стол посыпают мелко рубленной зеленью укропа.

Продукты: *300 г сморчков, 2 ст. ложки растительного масла, 3 яйца, 1 головка репчатого лука, 180 мл молока, 1 ст. ложка муки, соль и зелень укропа по вкусу.*

сывают среди травы под яблонями и поливают водой, оставшейся от промывки, – такая вода содержит споры грибов. Места посадки засыпают золой, а осенью прикрывают опавшими листьями яблони или мелколиственных деревьев (например, березы) или слоем соломы.

Следующей весной укрытие из листьев или соломы осторожно снимают, оставляя лишь тонкий слой для защиты грибницы от пересыхания. Через две недели после этого обычно появляются первые сморчки. Такая плантация будет радовать грибами несколько лет.

Французский способ. В его основе лежит наблюдение, что в садах сморчки лучше всего растут там, где остались неубранные гниющие яблоки.



Грибная кулинария

Бутерброды со сморчками

Отваренные и промытые сморчки мелко рубят и обжаривают в небольшом количестве жира. К ним примешивают 1–2 чайные ложки муки, добавляют густую сметану и соль по вкусу. Ломтики хлеба слегка обжаривают и на них намазывают получившуюся из сморчков массу. Украшают зеленью петрушки и подают горячими.

При этом способе сморчки выращивают на обычных грядках. Весной на них так же, как описано выше, разбрасывают кусочки грибов. Осенью грядку рыхлят и закрывают слоем яблочных выжимок или других отходов, оставшихся от приготовления соков, джемов. На зиму прикрывают листьями, а весной укрытие снимают.

Вам остается только выбрать более подходящий способ и приступить к выращиванию сморчков в своем саду, чтобы без особых затрат средств и сил получить весной свежие грибы для приготовления вкусных деликатесных блюд.

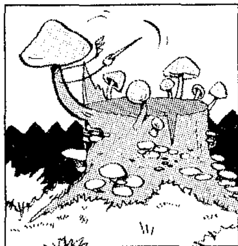


Грибная кулинария

Запеканка из сморчков

Нарезанные ломтиками отваренные и промытые грибы обжаривают на сливочном масле и солят. К ним добавляют муку, хорошо перемешивают, кладут в глиняный горшок, заливают сметаной и запекают в духовке. Подают на стол, украсив зеленью укропа.

Продукты: *350 г отварных сморчков, по 2 ст. ложки муки и масла, 1 стакан сметаны, зелень укропа и соль по вкусу.*



Летние опята

Эти грибы знакомы всем, потому что растут практически везде, где есть лес. Опята как бы покрывают желтовато-золотистой шапкой, состоящей из множества отдельных грибов, пни березы, ольхи, осины, поваленные стволы лиственных пород. Появляются они в июне и не сходят до сентября. И все это время вы можете собирать их в своем саду. Отходы древесины есть на каждом участке, а значит, каждый может вырастить на них эти вкусные грибы.

Летний опенок обладает нежной мякотью и сильным ароматом. Употребляют его обычно для приготовления супов, жаркого и для тушения. Благодаря тому, что предварительно отваривать гриб не нужно, в готовых блюдах он сохраняет свой аромат.

Выращивание летнего опенка в саду не представляет опасности для плодовых деревьев, так как гриб растет только на мертвой древесине. Но надо уметь отличить этот гриб от ядовитого ложного опенка *(рис. 3)*.

Шляпка съедобного гриба от 2 до 6 см в диаметре, выпуклая, с опущенным краем. В центре ее широкоокруглый выступающий бугорок. Окраска ржаво-желто-коричневая с характерными концентрическими водянистыми, более светлыми и даже просвечивающими полосками (кругами).

Особое внимание нужно обращать на пластинки. У летнего опенка они сначала кремовые, а затем, при созревании, коричневые в отличие от ядовитых ложных опят, где пластинки сначала серо-желтые, а потом темные, зеленовато- или оливково-бурые.

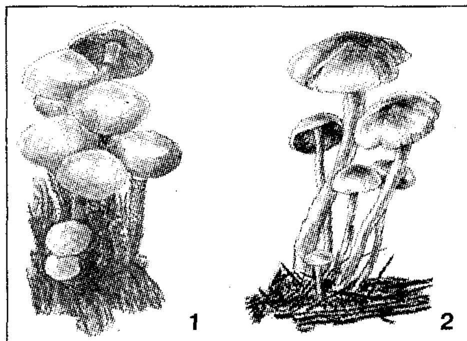


Рис. 3: 1 – летний опенок; 2 – ложный опенок

Мякоть у летнего опенка тонкая, белая. Ножка высотой 3,5–5 см и толщиной не более 0,4 см. На ней кольцо одного цвета со шляпкой. Иногда оно быстро исчезает, но от него всегда остается четкий след. Ножка чешуйчатая, а у ложного опенка – гладкая.

Что и как сажать? В Чехии, Словакии, Германии и других странах, где любительское выращивание летнего опенка хорошо развито, в качестве посадочного материала используют специально приготовленную грибницу в виде пасты, которая в тюбиках продается в магазинах, торгующих семенами овощных культур. Но у нас такой пасты пока нет, поэтому для разведения этих грибов в своем саду предлагаем следующие способы.

Первый способ. Шляпки собранных в лесу зрелых летних опят заливают дождевой водой и настаивают от 12 до 24 часов. Затем настой процеживают через марлю и обильно поливают им пни или круглые древесные чурки (кругляки), предварительно сделав на их торцах и по бокам зарубки. Для лучшего результата можно на древесине, политой настоем, разложить шляпки, поместив пластинками вниз. Но через 1–2 суток их следует убрать.



Полезный совет

Для длительного хранения шляпки летних опят можно сушить. Ножки обычно в пищу не употребляют из-за жесткости, особенно в нижней их трети. Так как гриб этот скоропортящийся, его нужно быстро перерабатывать. По такой же причине опята не подлежат длительной транспортировке, а следовательно, и промышленному выращиванию.

При таком способе прорастание спор и разрастание грибницы происходит медленно, и первый урожай грибов можно получить только в конце следующего сезона.

Второй способ. Более интенсивное разрастание летних опят получается при использовании кусочков древесины, хорошо пронизанных грибницей. Ее легко найти на лесных пнях уже в июне. Посадочный материал берут из зоны активного роста грибницы, где множество белых или кремовых нитей и сильный грибной запах.

Принесенные из леса кусочки древесины, зараженные грибом, помещают в отверстия, сделанные на пнях или поленьях, и прикрывают мхом, дранкой, корой. Иногда их прибивают к поверхности пней или кругляков небольшими гвоздями и укрывают пленкой для лучшего внедрения грибницы. При таком способе первые грибы можно ожидать уже в начале следующего лета.

Заражение древесины летним опенком можно проводить в течение всего сезона, за исключением дней, когда стоит сухая и жаркая погода. Но все-таки лучшее время для этого – начало лета и осень.

Какую древесину выбрать? Для выращивания летнего опенка лучше всего подходит береза, так как после рубки она содержит достаточное количество влаги, а плотная береста хорошо предохра-

няет от пересыхания. Годится также древесина ольхи, осины, тополя, яблони, груши. Хуже летний опенок растет на хвойных породах (сосны, ели).

Чурки предпочтительнее отпиливать длиной 30–35 см и диаметром 20–30 см. Подойдут и пни, оставшиеся от вырубленных старых плодовых деревьев. В этом случае пни не придется корчевать: за 4–6 лет летний опенок их полностью разрушит.

Если пни и древесина свежесрубленные, то заражение опенком можно проводить без специальной подготовки. Если же отрезки дерева хранились некоторое время и подсохли, их вымачивают в воде 1–2 суток, а пни предварительно обливают водой.

Зараженные лесным опенком чурки ставят вертикально в ямки, выкопанные на расстоянии 50 см одна от другой, и помещают в них так, чтобы они возвышались над почвой примерно на 15 см. Высота пней, естественно, произвольная. Почву вокруг обильно увлажняют и посыпают слоем опилок, чтобы уменьшить испарение воды.

Практика показала, что лучший результат будет, если кругляки установить в парниках и теплицах, где легче регулировать влажность.

Летний опенок можно выращивать и на лесосечных отходах (тонкие стволики, ветки). Их собирают в пучки диаметром 10–25 см и после внесения грибницы любым описанным выше способом зарывают в почву на глубину 20–25 см, укрывая сверху дерном. Такая делянка должна быть защищена от ветра и солнца.

Каков урожай? У летних опят две волны роста – в начале лета и осенью. На пнях и отрезках дерева диаметром 20–30 см грибы будут хорошо расти в течение 5–7 лет, а на более крупных – еще дольше.

Урожайность зависит от качества древесины, погодных условий, степени разрастания грибницы, поэтому она может сильно колебаться. С одного древесного отрезка за сезон иногда собирают 300 г грибов, а случается и 6 кг только за летнюю волну роста. Обычно первый урожай получают небольшой, зато потом он возрастает в три-четыре раза.

Автор в течение 5 лет собирала летние опята, выращенные на пнях яблонь и груш, погибших в Подмосковье в морозную зиму 1978/79 гг. После заражения древесины грибным настоем опята появились на второй год, а затем ежегодно вырастали в июне и сентябре. Потом пни разрушились, но на их месте среди травы все еще появлялись грибы, так как в почве сохранились куски крупных корней, пронизанных грибницей.



Полезный совет

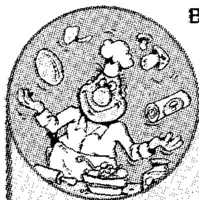
Место для разведения летних опят надо подобрать затененное или кроной деревьев, или специальным укрытием. Если пни находятся не в тени, их нужно прикрыть слоем соломы, сухого сена, а можно и свежескошенной травой. Но последнюю придется менять на свежую через каждые 3–5 дней.



Неприхотливые вешенки

Если вы посадите в своем саду вешенки, то все лето и осень будете с грибами. Уход за ними несложный и много места для них не потребуется. Как и летние опята, вешенки растут только на мертвой древесине, отдавая предпочтение осине, березе, тополю.

Вешенки – обыкновенная, или устричная, легочная, розовая, или «фламинго», лимонно-шляпковая – довольно крупные грибы. Их шляпки диаметром от 5 до 20 см, соответственно виду, бывают серого или серовато-коричневого, кремового, розового и лимонного цветов. Пластинки, сбегающие на боковую ножку, белые, или розоватые, или желтоватые, а споровый порошок всегда белый. Ножки очень плотные, жесткие и в пищу их не употребляют.



Грибная кулинария

Суп из вешенок с гренками

Грибы промывают, мелко нарезают и, опустив в подсоленную воду, варят 30 минут. В теплой воде разводят муку, вливают в суп и варят еще 10 минут. Булку нарезают квадратиками и подсушивают в духовке. Суп заправляют сливочным маслом, перед подачей на стол добавляют мелко нарубленную зелень петрушки, молотый перец. Гренки подают отдельно.

Продукты: *250 г вешенок, 1 ст. ложка муки, 50 г сливочного масла, 1 булка, молотый перец, зелень и соль по вкусу.*

Обычно вешенки появляются на древесине в виде больших групп, в которых можно насчитать до 30 отдельных грибов, а вес таких сростков бывает 2–3 кг.

Устричную и легочную вешенки часто можно встретить в лесах средней полосы России, где они растут все лето и осень. Особенно много грибов появляется в августе–октябре. Вешенка лимонношляпковая родом с Дальнего Востока, а розовая – гость из субтропиков.

Выращивать вешенки гораздо легче, чем другие съедобные грибы, большинству из которых они не

уступают по вкусовым качествам. Их можно есть жареными, тушеными или в супах. Эти грибы не теряют своих вкусовых качеств и хорошо сохраняются при сушке и мариновании (особенно вешенка обыкновенная).

Существует несколько способов разведения этих грибов, мы расскажем о самом простом, наиболее подходящем для садового участка.

Что и как сажать? Посадочный материал – зерновая стерильная грибница. Ее нужно покупать, но сейчас это не проблема, так как немало предприятий занимаются разведением вешенок. Заказывать грибницу надо весной или ранней осенью, потому что перевозить ее можно только при плюсовой температуре. Но хранить до посадки следует в холодильнике (0–2°С). При такой температуре грибница сохраняет жизнеспособность 3–4 месяца, а при 18–20°С – всего одну неделю.

После приобретения грибницы ранней весной заготавливают древесные чурки лиственных пород (осины, березы, тополя и др.) длиной не более 30 см и диаметром не менее 15 см, так как более тонкие дают меньший урожай. Их в течение одного-двух дней вымачивают в воде. Затем переносят в погреб, подвал или другое закрытое помещение и на верхние торцы наносят грибницу слоем 1–2 см.

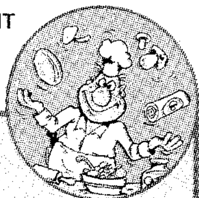
Чурки ставят одну на другую, формируя колонну высотой до 2 м. Расход грибницы при этом составляет 70–100 г на один отрезок древесины. Колонну прикрывают слоем соломы, рогожей, мешковиной, но не полиэтиленовой или другой пленкой: она не пропускает воздух. Укрытие способствует сохранению влажности и лучшему росту грибницы, которая постепенно будет пронизывать древесину.

Как правило, при температуре 10–15°С проникновение грибницы в дерево происходит за 2–2,5 месяца. В



Полезный совет

Для более быстрого проникновения грибницы вешенок в древесину можно не наносить ее на торцы древесины, а помещать в просверленные отверстия глубиной 4–5 см и диаметром около 3 см. Потом их надо прикрыть влажными опилками или кусочками коры. Тогда грибница не будет пересыхать или подвергаться нападению плесневых грибов.



Грибная кулинария

Пудинг с вешенками

Вешенки промывают, мелко нарезают, солят и тушат в собственном соку 20 минут. Отваренный картофель горячим протирают через дуршлаг, добавляют молоко, топленое масло, яйцо и солят. В смазанную маслом форму укладывают грибы и картофельное пюре слоями. Последний слой из картофеля смазывают сливочным маслом и запекают в духовке до румяной корочки.

***Продукты:** 500 г вешенок, 500 г картофеля, 0,5 стакана молока, 1 ст. ложка топленого масла, 1 яйцо, соль по вкусу.*

этот период воздух в помещении необходимо увлажнять, но так, чтобы вода не попадала на древесину.

Как выращивать? Для плодоношения вешенкам нужен свет, поэтому в мае начинается следующий этап. Заросшие грибницей чурки переносят из закрытого помещения и вкапывают в землю, углубляя на 10–15 см. При этом располагают их через 35–50 см рядами. Место выбирают затененное, под пологом деревьев или под легким искусственным навесом. Уход за вешенками состоит в аккуратном поливе почвы в сухую погоду.

Вешенки в зимней теплице. Здесь можно выращивать вешенки в октябре – январе, когда она обычно пустует. А возможность регулировать микроклимат (влажность и температуру воздуха, почвы) создает более благоприятные условия для развития грибов.

Чурки помещают в грунт теплицы в октябре – ноябре, устанавливая рядами, а не колонной. В почву углубляют так же, как при выращивании на открытом воздухе.



Полезный совет

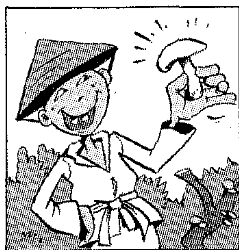
Для выращивания вешенок можно использовать пни, оставшиеся в садах от срубленных старых плодовых деревьев. В этом случае у вас будет двойная выгода: отпадает необходимость в трудоемкой корчевке (вешенки разрушают пни) и в течение трех – пяти лет вы будете собирать урожай грибов.

Одновременно на верхний торец древесины наносят слой зерновой грибницы. Ее прикрывают деревянным диском, равным по диаметру поверхности дерева и толщиной 2–3 см.

При температуре воздуха 13–15°С и относительной влажности воздуха 95–100% зарастание древесины грибницей происходит за 1–1,5 месяца. Именно такие условия нужно поддерживать в этот период. Когда грибница разрастется, для стимулирования плодоношения температуру воздуха снижают до 2°С на двое суток, а затем вновь повышают до 14°С.

Через 2–2,5 месяца после помещения чурок с грибницей в теплицу можно собирать урожай. При посадке в октябре свежие грибы у вас будут уже к Новому году. Если весной теплица понадобится для выращивания овощей, то кругляки после их зарастания грибницей можно перенести в открытый грунт.

Каков урожай? Обычно грибы появляются в августе – сентябре и растут весь октябрь (за исключением теплолюбивой розовой вешенки). При сборе их осторожно срезают. В среднем с одного отрезка древесины при первом сборе урожая можно получить более 600 г отличных грибов. Зимовать их оставляют на том же месте. При благоприятных условиях на второй год каждый отрезок дерева может дать 2–2,5 кг грибов. Наибольший урожай приходится на второй и третий годы.



Шиитакэ – эликсир жизни

Пока для России шиитакэ – экзотический гриб, но в Японии, Китае и во многих других странах он очень популярен, так как кроме пищевой ценности и хорошего вкуса обладает множеством целебных свойств. И еще для нас очень важно, что эти грибы достаточно легко могут быть выращены на садовых участках.

Название шиитакэ (или сиитакэ) происходит от дерева шиа, близкого к дубу и другим широколиственным породам, на мертвой древесине которых растет этот гриб. Поэтому для живых деревьев сада он не опасен.

Шиитакэ также известен под названиями «японский гриб» или «черный лесной гриб». Растет в Японии, Корее, Китае и некоторых странах Юго-Восточной Азии, где издавна применяется в народной медицине, которая называет его эликсиром жизни. На территории России изредка встречается на Дальнем Востоке, в Приморском крае. Еще он известен как «лентинус». Это название происходит от его латинского имени.

История выращивания шиитакэ насчитывает около 1500 лет, и началась она в Японии, откуда постепенно распространилась по всему миру. В настоящее время его ежегодное мировое производство составляет около 500 тысяч тонн, из которых около 150 тысяч производится в Европе. Популярен он и в странах Северной Америки – Канаде, США, где есть даже ассоциация фермеров, выращивающих шиитакэ. Но по-прежнему основной производитель и экспортер гриба – Япония.

Итак, шиитакэ – это съедобный древесный пластинчатый гриб. Шляпка – от 5 до 25 см в диаметре, от темно-коричневой до светло-коричневой окраски, по краю более светлая, кремовая, с бахромой, по поверхности покрыта беловатыми чешуйками. Мякоть плотная, белая. Пластинки не прикреплены к ножке, белые, на изломе и при надавливании коричневеют. Ножка центральная, цилиндрическая, 1–2 см в диаметре, кремовая, с волокнистой

поверхностью и жесткой мякотью, коричневеющей на изломе.

Вкус шиитакэ – нечто среднее между шампиньоном и белым грибом. Это полноценный белковый продукт, содержащий полный набор незаменимых аминокислот, а в составе жиров отсутствует холестерин. Шиитакэ относится к числу деликатесных продуктов. Употребляют его без термической обработки в салатах или после нее в первых и вторых блюдах.

И, конечно, шиитакэ привлекает внимание своими лечебно-профилактическими свойствами. А их немало. В соответствии с патентами Японии, Франции, Германии, Великобритании гриб обладает противоопухолевым, антивирусным и антиспидным действием, то есть содержит биологически активные вещества, благотворно воздействующие при этих заболеваниях и способствующие выработке интерферона самим организмом человека.

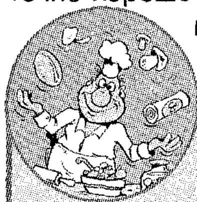
К этому нужно добавить достаточно хорошо изученное действие гриба на снижение уровня (или концентрации) холестерина в крови, что приводит к замедлению развития атеросклероза, снижению и стабилизации кровяного давления. Для этих целей из шиитакэ получено лекарственное средство «лентинан», еще известное под названиями «лентинацин», «эритаденин».

Наконец, в плодовых телах гриба содержится провитамин D, который под действием ультрафиолетовых лучей превращается в витамин D. Поэтому в Японии широкий спрос находят сушеные шиитакэ и до 80% произведенных грибов используют в сушеном виде. Считается, что для профилактики атеросклероза и гипертонии, стабилизации кровяного давления достаточно ежедневно съедать половинку сушеного гриба.

Шиитакэ в отличие от многих других грибов хорошо хранятся. При температуре от 0 до 2°С и влажности воздуха от 85 до 95% они не портятся в течение двух недель.

Теперь о способах выращивания шиитакэ на садовом участке. Их два: на пнях или отрезках древесины, помещенных в открытый грунт, и на субстрате из смеси опилок с некоторыми добавками в пленочных теплицах или других помещениях. Первый способ, хотя и менее урожайный и более длительный, достаточно простой и не требует больших затрат труда и средств, поэтому мы остановимся на нем.

Что и как сажать? Посадочный материал – зерновая стерильная грибница. Ее можно приобрести на тех же предприятиях, которые за-



Грибная кулинария

Салат из шиитакэ

Грибы очищают, моют, мелко нарезают и перемешивают с порубленными яйцами. Заправляют уксусом и растительным маслом, солят, перчат и, тщательно перемешав, посыпают мелко нарезанной зеленью укропа.

Продукты: *150 г шиитакэ, 3 вареных яйца, 2 ст. ложки растительного масла, по вкусу уксус, соль, зелень укропа и перец.*

нимаются выращиванием грибницы вешенок.

Древесину лучше заготавливать из дуба, бука, ольхи. На этих породах деревьев гриб особенно урожаен. Однако можно использовать пни или древесину старых яблонь и груш, предназначенных к спиливанию.

Ствол дерева распиливают на бревна длиной 1 м и толщиной 10–20 см. Подходит свежераспиленная древесина или выдержанная в течение месяца на воздухе в затененном месте, разложенная так, чтобы отрезки не соприкасались. При этом влажность воздуха должна быть не ниже 60%.

На бревнах делают отверстия глубиной 1,5 см и около 2 см в диаметре на расстоянии 20 см друг от друга. В них вносят грибницу шиитакэ и заделывают деревянными пробками, воском, чтобы не допустить проникновения бактерий, плесневых грибов. Затем укладывают штабелями на затененном и расчищенном от травы месте. Для защиты от пересыхания и попадания прямого солнечного света прикрывают ветками.

Грибница хорошо прорастает в древесину при температуре воздуха 13–27°С и влажности 78–85%. Свет в этот период не нужен, а вот доступ свежего воздуха необходим. Поэтому для укладки штабелей нужно выбрать хорошо проветриваемое место.

Период зарастания бревен грибницей длится 6–12 месяцев (в зависимости от условий). На зиму их укрывают соломенными матами или переносят в подвал.

Как выращивать? После периода зарастания грибницей бревна помещают в холодную воду на 24–72 часа. Затем устанавливают вертикально или наклонно, прислонив к деревянным стойкам. Температура для роста грибов должна быть примерно 20°С. Исходя из этого подбирают место для выращивания. Если тепло, бревна устанавливают в тени на открытом воздухе, если прохладно – переносят в теплицу или другое помещение. В любом случае это место не должно быть темным, так как для образования самих грибов нужен свет. Через 7–11 дней после установки промоченных бревен появляются зачатки грибов.

Каков урожай? На открытом воздухе шиитакэ дают две волны роста (весной и осенью), а в теплице или подвале с искусственным освещением можно получать до четырех волн, если после каждого плодоношения промачивать бревна.

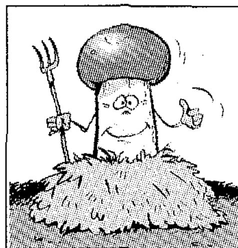
Рост грибов продолжается 3–5 лет, и за сезон можно собрать 800–1200 г шиитакэ с каждого бревна.



Про запас

Шиитакэ, сушенные в духовке

Очищенные грибы протирают слегка увлажненной чистой тряпочкой (мыть перед сушкой нельзя). Раскладывают на решетке, помещают в духовку и сушат при температуре 60–70°С с приоткрытой дверцей. Хранят в стеклянных плотно закрытых банках. В тканевых мешочках сушеные грибы держать не рекомендуется, так как они могут отсыреть.



Кольцевики на соломе

Кольцевик представляет значительный интерес для садовых участков: гриб не очень требователен к условиям выращивания, а по вкусу напоминает подосиновик. Его можно варить, жарить, тушить, засаливать и мариновать. Растет же он с весны до осени.

Кольцевик относится к малоизвестным съедобным грибам из группы пластинчатых *(рис. 4)*. Диаметр его шляпки в среднем 8–10 см, а в отдельных случаях может превышать 25 см. Ее окраска варьирует от серо-коричневой до каштаново-красной. По мере созревания грибов цвет пластинок меняется от белого или серо-голубого у молодых до черно-фиолетового у зрелых. Ножка желтовато-серая с двухслойным долго сохраняющимся кольцом (отсюда и название гриба). Верхний слой его очень характерный – белый, гофрированный.

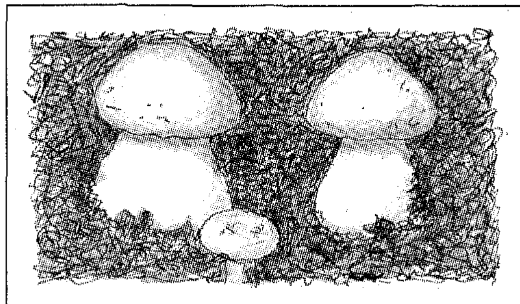


Рис. 4. Кольцевик

Вес гриба от 60 до 150 г, но отдельные экземпляры, например, у сорта Желтый гигант, могут достигать 1 кг. В природных условиях растет на хорошо удобренной почве со значительным содержанием растительных остатков.

Выращивать кольцевик можно в парнике, пленочной теплице, подвальном помещении и в открытом грунте – на теплом, защищенном от ветра месте. Для его разведения необходимо приобрести грибницу (соломистую или зерновую) и приготовить субстрат из соломы зерновых культур (лучше озимой пшеницы или ржи).

Как приготовить субстрат? В средней полосе его подготовку проводят с середины мая и до начала июня. Для этого заго-

тавливают качественную солому, то есть золотистого цвета, без признаков плесени или гниения. На 1 м^2 посадочной площади достаточно 20 кг.

Для удобства использования солому измельчают до 5 см, а затем увлажняют. При небольших объемах на 5–6 суток замачивают в бочке, ванне или других емкостях. Чтобы не началось брожение субстрата, воду ежедневно меняют. Измельченная солома хорошо увлажняется, если ее замочить на 48 часов в горячей воде.

При большом объеме поступают иначе. Солому укладывают в кучу на чистую, твердую поверхность (цементную или асфальтовую площадку или хорошо утрамбованную почву) и равномерно смачивают водой из шланга с распылителем два-три раза за день в течение 6–10 суток. Для более равномерного увлажнения за это время кучу три-четыре раза тщательно перемешивают вилами, следя за тем, чтобы не было самонагревания.

Куда и как сажать? Подготовленный таким образом субстрат помещают на место выращивания грибов. На почву укладывают слоем 20–25 см, в ящиках слой делают толще – 25–30 см. Столько же засыпают в полиэтиленовые мешки диаметром около 40 см и высотой 50–60 см, которые потом прикапывают. Чтобы субстрат не высыхал, его плотно трамбуют, причем лучше делать это послойно.

Сразу же после набивки ящиков, мешков или укладки гряд высаживают грибницу из расчета 500–600 г на 1 м^2. Ее кусочки величиной с грецкий орех равномерно раскладывают по всей поверхности субстрата и заделывают на глубину 5–8 см. При этом одной рукой приподнимают субстрат, а другой кладут кусочек грибницы в образовавшееся углубление.

При другом способе посадка грибницы совмещается с укладкой субстрата. В этом случае при трамбовке на предпоследний слой равномерно раскладывают грибницу, сверху расстилают последний слой толщиной 5–8 см и окончательно утрамбовывают.

После посадки верхний слой субстрата выравнивают, слегка увлажняют и сразу же накрывают водоудерживающим и воздухопроницаемым материалом (чистая мешковина, плотная бумага). Его постоянно поддерживают во влажном состоянии, поливая так, чтобы вода не проникала в солому.

При выращивании кольцевиков в полиэтиленовых мешках сразу после посадки их завязывают, оставляя щель диаметром 5 см для доступа воздуха. В нее вставляют ватную или поролоновую пробку.

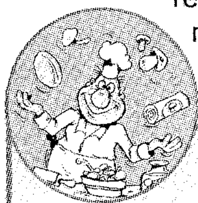
Как выращивать? Разрастание грибницы продолжается от 3 до 6 недель в зависимости от температуры воздуха, быстрее это происходит при 25–28°С. Когда она достаточно разовьется, мешковину или бумагу убирают, а субстрат засыпают покровной смесью слоем 4–5 см. Готовят ее из торфа и огородной или лесной почвы (перегнойной) в соотношении 1:1. На 1 м^2

поверхности субстрата расходуется примерно одно ведро смеси.

Если верхний слой субстрата сухой и грибница там не разрослась, то его осторожно снимают и смесь насыпают на нижний слой, пронизанный грибницей.

При выращивании в открытом грунте дальнейший уход заключается в поддержании влажности покровного слоя на уровне 70–75%. Разовая норма полива 1–1,5 л на 1 м², при этом вода не должна проникать в субстрат. Лучше поливать из шланга с распылителем или из садовой лейки с мелкими отверстиями.

При выращивании в закрытом помещении или парнике в течение 2–3 недель после нанесения покровной смеси поддерживают температуру воздуха 25–28°С, а затем снижают до уровня 15–20°С и регулярно проветривают помещение.



Грибная кулинария

Гуляш из кольцевиков

Грибы очищают, моют и нарезают крупными кусками. Помидоры обдают кипятком и очищают от кожицы, семян и нарезают полосками. Вытапливают шпик до шкварок. Обжаривают на полученном сале кубиками нарезанные шпик, репчатый лук и зеленый сладкий перец. Затем добавляют грибы, помидоры и тушат 2 минуты. Заправляют сливками и сметаной, солят, перчат и тушат еще 15 минут. Подают к столу, украсив рубленой зеленью петрушки.

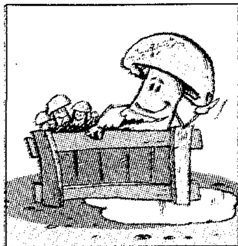
Продукты: *500 г кольцевиков, 50 г шпика, 1 сладкий зеленый перец, 2 головки репчатого лука, 2 помидора, 50 г сметаны, 50 г сливок, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.*

Каков урожай? Через 1–2 недели после нанесения покровной смеси могут появиться первые грибы. От образования зачатка до полной зрелости проходит 7–10 дней (в зависимости от температуры воздуха). Плодоношение кольцевика, высаженного в мае, продолжается обычно до поздней осени.

Собирают кольцевики, когда покрывало (тонкая пленочка, прикрывающая пластинки) уже прорвано, но шляпка еще не раскрылась полностью и сохраняет форму колокола. При сборе гриб осторожно выкручивают из почвы. Образовавшиеся ямки засыпают покровной землей.

Урожайность кольцевика варьируется: в среднем она равна 3–4 кг на 1 м², однако можно собрать и 15–30 кг. Это зависит от многих условий: качества субстрата и грибницы, соблюдения всех правил выращивания и, конечно, от опыта и умения грибовода.

Если посадка кольцевика в парник или на грядку проводилась позже мая, то можно получить урожай грибов и на следующий год. Надо только защитить грибницу от мороза и избыточного увлажнения. Для этого осенью, после окончания сбора грибов, место их выращивания накрывают пленкой, соломой или сухой листвой. Весной укрытие снимают, и с апреля – мая в зависимости от погоды уже можно собирать грибы.



Шампиньоны в подвале и на грядке

На садовом участке обычно выращивают шампиньон двуспоровый. В диком состоянии этот вид встречается довольно редко, хотя, как правило, шампиньон – космополит, растущий на всех континентах земного шара, кроме Антарктиды. Гриб обладает приятным вкусом и своеобразным сильным ароматом, который сохраняется при кулинарной обработке.

Выращивание шампиньонов – дело увлекательное, но требует точного соблюдения рекомендаций по уходу за ними, иначе все труды могут пропасть даром. Что же решает успех дела? Правильный выбор места разведения, поддерживание температурного режима и влажности, состав и приготовление компоста, приобретение качественной грибницы, соблюдение технологии выращивания и даже способ сбора урожая. А теперь расскажем обо всех этих слагаемых успеха более подробно.

Где выращивать? Шампиньоны можно разводить как на открытом воздухе в затененных местах, так и в закрытых помещениях. Второй вариант более надежен и обеспечивает стабильный урожай, поскольку позволяет регулировать условия произрастания.

В теплое время года в качестве помещения можно использовать подвал, погреб, сарай, землянку, затененный парник, где реально постоянно поддерживать температуру 14–25°С и влажность воздуха 60–90%.

В осенне-зимний период шампиньоны



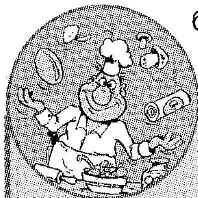
Полезный совет

Приобретая грибницу шампиньона, имейте в виду, что существует три группы сортов, различающиеся окраской шляпки: белые, кремовые и коричневые. Белые и кремовые сорта обычно более урожайны, но менее устойчивы к болезням и неблагоприятным условиям (колебаниям температуры, влажности воздуха). Коричневые сорта реже поражаются болезнями и лучше переносят климатические перепады, но урожай дают меньший.

можно выращивать в утепленном подвале, погребе с регулируемой температурой или в теплице. В последнем случае крышу теплицы нужно укрывать соломенными матами или темной пленкой для защиты от света, который шампиньонам не нужен.

Еще при подборе помещения нужно учитывать, что этим грибам необходим постоянный доступ свежего воздуха, однако они не терпят сквозняков.

Опыт показал, что площадь для шампиньонов должна быть не менее 3 м^2, что связано с технологией приготовления субстрата из компоста (его ферментация может быть успешной только в бурте объемом не менее 1 м^3). Урожай грибов на таком участке за один оборот составляет 30–45 кг, что в 3–4 раза превышает сбор с такой же площади даже самых урожайных овощей. При желании можно собирать еще больше грибов, если увеличить полезную площадь, выращивая шампиньоны на стеллажах или в ящиках, размещенных в два этажа.



Грибная кулинария

Фаршированные шампиньоны

Ножки шампиньонов осторожно отделяют от шляпок, мелко рубят, соединяют с обжаренным луком, добавляют зелень петрушки, мелко нарезанное яйцо, солят и все перемешивают. Полученной массой наполняют шляпки, посыпают тертым сыром, сухарями, на каждую кладут кусочек масла, помещают на противень и запекают в духовке до образования румяной корочки. Перед подачей на стол украшают зеленью петрушки.

Продукты: *30 шампиньонов, 2 ст. ложки растительного масла, 1 головка репчатого лука, по 2 ст. ложки тертого сыра и панировочных сухарей, соль и зелень петрушки по вкусу.*

Как приготовить субстрат? Для произрастания шампиньонов нужна особая почва. Лучший вариант – компост, приготовленный на основе свежего конского навоза (20–25% объема) и соломы (75–80%). Однако поскольку конский навоз теперь весьма дефицитен, его можно заменить таким же количеством коровьего.

Во время образования компоста в глубине бурта из соломы и навоза температура достигает 70°С и происходит обильное выделение аммиака, углекислого газа и паров воды. Поэтому готовить его надо в хорошо проветриваемом помещении или на открытом воздухе. Место компостирования должно быть защищено навесом от дождей, которые могут переувлажнить субстрат и вымыть из него питательные вещества. Если нельзя сделать навес, бурт следует укрыть сверху полиэтиленовой пленкой или рубероидом, оставив открытыми боковые стороны.

Итак, для приготовления субстрата, необходимого участку площадью 3 м^2, берут 35–50 кг навоза на 100 кг соломы. Она должна быть чистой, без следов плесени, с мест, не обработанных пестицидами. Лучше использовать солому пшеницы или озимой ржи.

На сутки ее замачивают в каком-либо резервуаре или просто обильно поливают водой из шланга или из ведра. Затем, чередуя, укладывают солому и навоз в штабель, чтобы там их было как минимум по 3–4 слоя. При этом каждый слой соломы слегка увлажняют и посыпают мочевиной или аммиачной селитрой, используя приблизительно по 600 г. После укладки штабель должен иметь 1,5 м в ширину и высоту и не менее 1,2 м в длину. Только такой объем обеспечивает хорошее горение и в итоге – хорошее качество компоста.

Кстати, практика показала, что предварительно солому можно и не замачивать, но тогда при укладке штабеля ее придется сильнее увлажнять. В общей сложности на 100 кг соломы должно уйти 350–400 л воды.

Через 5–7 дней производят первую перебивку (перетряхивание) штабеля вилами. Одновременно добавляют 7–8 кг гипса или алебастра, что значительно улучшает структуру компоста. Через 3–4 дня следует вторая перебивка. На этот раз вносят равномерно по 2 кг суперфосфата и по 5 кг мела, а если компост подсох, добавляют воду. Еще через 4 дня следует третья, а затем через такой же интервал и четвертая перебивки, во время которых при необходимости тоже добавляют воду. Каждый раз компост тщательно растряхивают, перемешивают и опять складывают в бурт.

Обычно через 3–4 дня после последней перебивки компост готов. У него к этому времени исчезает запах аммиака, вся масса приобретает темно-коричневую окраску, солома становится мягкой и легко разрывается. Готовый субстрат не прилипает к рукам, при сжатии слегка пружинит, а на ладони остается мокрый след, что является показателем хорошей влажности (около 60%).

Если же компост получился слишком влажным, для просушки его нужно ненадолго разбросать, добавив 1–2 кг мела, или просто провести еще одну перебивку. В общей сложности на подготовку субстрата уходит 20–22 дня. Когда компост готов, им набивают ящики, стеллажи или делают из него грядки. При этом на 1 $м^2$ расходуется около 100 кг компоста.

Свежий или подсушенный птичий помет в смеси с соломой тоже можно использовать для приготовления шампиньонного компоста. Схема почти такая же, за исключением внесения минеральных удобрений и мела. В такой компост нужно вносить только алебастр и гипс при первой перебивке.

В этом случае на 100 кг соломы нужно 100 кг птичьего помета и 250–300 л воды. Солому замачивают на двое-трое суток, после



Полезный совет

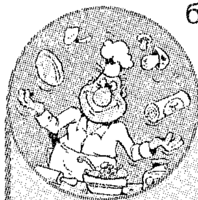
Для выращивания шампиньонов можно использовать полиэтиленовые мешки. Но не маленькие, а вмещающие 10–25 кг компоста, чтобы высота утрамбованного слоя была 25–30 см.

чего закладывают в штабель и проводят 3–4 перебивки.

Мы так подробно остановились на технологии приготовления компоста потому, что именно на этом этапе закладывается основа успешного выращивания шампиньонов. Неправильное, поспешное и небрежное его приготовление, как правило, приводит к неудаче.

Шампиньоны в помещении. Готовый компост укладывают в грядки или помещают в ящики или на стеллажи и слегка уплотняют. Высота такого слоя должна составлять 25–30 см, что потребует на 1 м² примерно 100 кг. Когда шампиньонный компост уложен, приступают к посадке.

Что и как сажать? Через 2–3 дня, когда температура внутри уложенного компоста понизится и будет в пределах 23–27°С, проводят посадку грибницы.



Грибная кулинария

Шампиньоны тушеные

Грибы перебирают, очищают пленку, промывают холодной водой, отделяют ножки от шляпок и нарезают тонкими ломтиками. Шинкуют репчатый лук, соединяют с грибами, слегка обжаривают. Добавляют немного воды, накрывают крышкой и тушат 45 минут. Солят, перчат, вливают сметану, взбитый желток и прогревают на огне, не доводя до кипения. Подают на стол, украсив зеленью укропа.

Продукты: *25 шампиньонов, 1 стакан сметаны, 1 желток, 4 ст. ложки сливочного масла, 5 головок репчатого лука. Соль, зелень укропа и перец по вкусу.*

Ее надо покупать, потому что высокий урожай грибов может обеспечить только качественная стерильная грибница, выращенная на специализированном заводе. Использовать ее можно только один раз. Приобретают грибницу в теплое время года, чтобы она не подмерзла при транспортировке.

Грибница бывает зерновая и компостная. Срок хранения первой при температуре 0–4°С – шесть месяцев, а при 10–18° – не более 20 дней.

Компостная может храниться при температуре около 0°С примерно год. Она менее урожайна, но зато не так чувствительна к перепадам температуры и влажности воздуха. Продается зерновая грибница в полиэтиленовых мешках, а компостная в стеклянных банках.

Посадку проводят следующим образом. Колышком или рукой приподнимают компост и в образовавшуюся лунку на глубину 4–5 см помещают кусочек компостной грибницы величиной со спичечный коробок или горсть зерновой грибницы. Затем прикрывают компостом и слегка прижимают его. Места посадки располагают в шахматном порядке на расстоянии 20–25 см одно от другого.

Можно зерновую грибницу просто рассыпать по поверхности, учитывая, что норма ее расхода на 1 м² составляет 500 г, затем закрыть слоем компоста 4–5 см, слегка его уплотнив.

Как выращивать? После посадки в помещении должно быть очень влажно, чтобы компост не

пересыхал. Если такое происходит, грядки укрывают газетами, или впитывающей влагу бумагой, или мешковиной и осторожно через них увлажняют из лейки с мелким ситечком либо из шланга с распылителем, не допуская попадания воды на грибницу.

Температура воздуха должна быть 23–25°С. Если она ниже, посадки укрывают сухой мешковиной или соломенными матами и прогревают помещение. Внутри компоста необходима температура 23–27°С. Если она выше, для охлаждения проветривают помещение.

Если все идет нормально, через 7–12 дней после посадки грибница должна разрастись и образовать около себя белые паутинистые нити длиной 5–8 см. Ее состояние проверяют, слегка приподняв компост в месте посадки.

Через 12–20 дней (в зависимости от скорости разрастания грибницы) компост засыпают слоем влажной почвенной смеси толщиной 3–4 см и слегка его уплотняют. Без этого покровного слоя грибы не появятся. Существует несколько вариантов его состава: 9:1 торф и мел; 5:4:0,5 торф, огородная или дерновая почва, мел; огородная или дерновая почва и 3% (по объему) мел.

Не игнорируйте мел – он обеспечивает кислотность почвы, оптимальную для плодоношения шампиньонов. В среднем на 1 м^2 уходит 3–4 ведра покровной смеси.

Спустя еще 3–5 дней температуру в помещении снижают до уровня 14–17°С. При более высокой температуре шампиньоны плодоносить не будут.

И в этот период почву необходимо поддерживать во влажном состоянии. При пересыхании на ней образуется корка, препятствующая как разрастанию грибницы, так и доступу воздуха. Поэтому посадки регулярно увлажняют, очень осторожно поливая из лейки с мелким ситечком или из шланга с распылителем. Струя воды должна быть слабой, чтобы влага оставалась в покровном грунте и ни в коем случае не проникала в компост. В противном случае происходит отмирание грибницы, что грозит резким снижением и даже потерей всего урожая.

Через 15–20 дней после засыпки покровного грунта или через 27–40 дней после посадки грибницы (в зависимости от температуры субстрата и воздуха в помещении) появляются первые грибы. Сначала шампиньоны растут гнездами по 5–8 и даже по 20 штук. Когда же грибница распространится по всей площади грядки, на ее поверхности грибы распределятся более равномерно.



Грибная кулинария

Салат из шампиньонов

Вареные шампиньоны нарезают ломтиками, окорок – кубиками, перемешивают, солят и заливают белым сухим вином.

Продукты: *500 г шампиньонов, 300 г окорока, 200 мл сухого белого вина, соль по вкусу.*

С момента появления грибов помещение тщательно проветривают, не допуская, однако, сквозняков и вообще интенсивного движения воздуха. Для поддержания постоянной влажности воздуха на уровне 85–90% смачивают пол, если он цементный, или ставят емкости с водой.

Чтобы не повредить плодовое тело и грибницу, шампиньоны собирают, осторожно выкручивая из почвы. Места, где они росли, сразу же присыпают покровной смесью, небольшое количество которой нужно оставить после засыпки грядок. Эта смесь может пригодиться и при появлении на поверхности почвы плотной белой корки из грибницы (стромы). Обычно она образуется при недостатке свежего воздуха. Корку осторожно удаляют, а место присыпают покровной смесью. При этом нужно увеличить и приток свежего воздуха.

Увлажнение гряд и воздуха, проветривание помещения, сбор грибов, подсыпка почвы на места сбора – в этом состоит уход за шампиньонами в период их плодоношения.

Каков урожай? В зависимости от условий выращивания плодоношение шампиньонов, находящихся в закрытом помещении, продолжается 2–4 месяца. За это время можно собрать от 5 до 15 кг грибов с 1 м^2, а при очень хорошем уходе и больше. В отапливаемом помещении шампиньоны выращивают и в осенне-зимний период (поскольку для их развития не нужен свет), получая, таким образом, до трех урожаев в год.

Шампиньоны плодоносят волнами. После появления значительного количества грибов наступает спад, когда они вообще исчезают или вырастают единичные экземпляры. После первой волны, которая длится 3–4 дня, через неделю наступает вторая. Таких волн бывает до семи. Обычно самыми урожайными являются две-три первые, которые дают до 70% всех грибов.

Шампиньоны собирают, когда пленка, соединяющая края шляпки с ножкой и прикрывающая розовые пластинки гриба, натянута, но еще не разорвалась. Но можно собирать и более зрелые грибы с разорванной пленкой. Однако если пластинки стали темно-коричневыми, а сам гриб дряблый, употреблять его в пищу нельзя, иначе можно отравиться.

Следует помнить, что шампиньоны – продукт скоропортящийся, поэтому в течение суток после сбора их нужно переработать. Употребляют эти грибы свежими, сушеными, маринованными. Если шампиньоны заморозить в морозилке, то при температуре минус 18°С можно хранить до года.

Как защитить от вредителей и болезней? Шампиньоны при выращивании в одном и том же помещении несколько раз повреждаются различными насекомыми (в основном личинками мух), поражаются бактериями и микроскопическими грибами, которые накапливаются и могут погубить весь урожай.

Для борьбы с ними использовать какие-либо химические препараты нельзя, так как эти вещества будут накапливаться в грибах, делая их непригодными в пищу. Поэтому для борьбы с болезнями и вредителями шампиньонов очень важны профилактические меры.

По окончании сбора грибов использованный грунт собирают и укладывают как можно дальше от места выращивания; помещение моют, хорошо просушивают и проветривают.

Если во время плодоношения шампиньоны болели или им досаждали насекомые, перед повторным использованием помещение дезинфицируют. Его опрыскивают 2–4%-ным раствором хлорной извести или промазывают известковым молоком, для чего негашеную известь разводят из расчета 1 кг на ведро воды. После дезинфекции перед новой закладкой шампиньонных компостов помещение хорошо проветривают.

Шампиньоны в открытом грунте. При таком способе разведения шампиньонов урожай гарантировать трудно, так как он в значительной степени зависит от капризов погоды. Если это вас не смущает, попробуйте вырастить шампиньоны в саду. Делается это следующим образом.

Подготовительный процесс начинают весной, как только стает снег и согреется земля. В саду выбирают тенистое, сухое место, защищенное от ветра, и формируют грядки. Они могут быть обычные или заглубленные в почву. В этом случае лучше будет сохраняться влага и поддерживаться более ровная температура.

Поверхностные грядки делают шириной 1–1,5 м при произвольной длине. Для заглубленных гряд выкапывают канаву шириной 60–90 см и глубиной 30–40 см. На дно насыпают толщиной 8–10 см слой битого кирпича, щебня, а сверху укладывают подготовленный описанным выше способом компост и уплотняют его. При любом варианте грядки слой компоста должен быть не менее 25 см.

Чтобы предохранить компост от быстрого пересыхания и сильных дождей, делают легкие навесы или прикрывают грядки соломенными матами, положенными на подставку, выполненную из легких планок. Или же просто накрывают соломой (слой 15 см). Снимают ее только в период посадки грибницы, насыпки покровной смеси и сбора урожая. При этом следят, чтобы был достаточный доступ воздуха к субстрату, и, если появится строма, солому на время убирают.

Грибницу высаживают так же, как при выращивании шампиньонов в помещении. С теми же предосторожностями по мере надобности увлажняют компост.



Полезный совет

По окончании плодоношения шампиньонов компост можно использовать как отличное органическое удобрение под овощи, плодово-ягодные и декоративные культуры.

Первые грибы обычно появляются через 1–1,5 месяца после посадки грибницы. Плодоношение длится примерно 4 месяца, но в жаркое время рост грибов снижается и может совсем прекратиться. С наступлением прохладной погоды шампиньоны появляются вновь.

Как размножить грибницу? Грибоводы, снабжавшие Москву свежими шампиньонами еще в конце XIX века, понятия не имели о грибнице, произведенной заводским способом, и при этом собирали урожай. Пусть вдвое меньше, чем с использованием современных технологий, но и этого вполне достаточно для садового участка. Такого урожая грибов и для своей семьи хватит, а при желании и на продажу кое-что останется.

Есть несколько способов заготовки и использования дикорастущей грибницы шампиньонов. Остановимся на трех из них, которые в большей степени гарантируют получение урожая.

Первый способ. Летом находят место, где растут шампиньоны (обычно около животноводческих ферм, на пастбищах, свалках, кучах навоза). Приходят туда в сентябре и, сняв на 1–2 см верхний слой почвы, выбирают плотные куски грунта, пронизанные белыми нитями грибницы и имеющие приятный грибной запах.

Такие куски размером не менее 10х10 см и не более 30х30 см слегка подсушивают в прохладном, тенистом месте и хранят в корзинах или деревянных ящиках (в последнем случае раскладывают в один слой) в сухом, прохладном помещении при температуре 5–7°С. А весной их используют для выращивания шампиньонов. Лучше это делать на открытом воздухе, в помещении урожай будет меньше. Перед посадкой грибницу тщательно перебирают, отбраковывая куски с толстыми нитями и слабым запахом.

Этот способ опробован автором. За сезон с 1 м^2 удалось собрать 2–3 кг грибов.

Второй способ. Грибницу, собранную так же, как описано выше, размножают в ящиках, установленных в теплице, парнике или подвале. Компост готовят по той же технологии, только для него лучше использовать конский навоз.

В ящики насыпают слой компоста толщиной около 60 см. Куски заготовленной грибницы (лучше свежей) вносят на глубину 10 см с расстоянием между ними 25–30 см. Чтобы субстрат не пересыхал, сверху насыпают влажную перегнойную почву слоем 5 см. Через 2 недели на поверхности почвы начнет появляться грибница в виде белого налета. В это время температура в помещении должна быть 20–25°С.

Когда основная толща компоста окажется пронизанной белыми тонкими нитями, кусочки грибницы вынимают и подсушивают в тенистом месте. Затем их складывают в корзины и хранят до посадки в сухом, прохладном помещении.

Такая грибница более урожайна, чем дикая. Она пригодна для выращивания шампиньонов и в закрытом грунте. Но использовать ее

лучше свежей, то есть сразу после размножения.

Таким способом размножения дикой грибницы шампиньонов пользовался известный русский огородник середины XIX века Е. А. Грачев, но почву для грибницы шампиньонов готовил иначе.

На дно парника, устроенного на сухом песчаном месте, насыпал мелкий песок с примесью чернозема или парникового перегноя. Далее на дно парника укладывал слоями полуперепревший соломистый навоз (30–40 см), свежий горячий навоз (18 см), обыкновенную парниковую землю (18 см). В этот субстрат на соломистый навоз и помещалась дикорастущая грибница.

Закладывался парник обычно в июне. Через 2–3 недели там, где соломистый навоз соприкасается с дном парника, появлялись белые нити грибницы. Потом она распространялась по всему слою навоза, и через 5–6 недель показывались первые грибы.

Далее Грачев рекомендовал действовать следующим образом. Собрав урожай один-два раза, почву снять и выбрать проросший грибницей компост, деля на куски по 30х30 см. Слегка их подсушить и, сложив в корзины, перенести в прохладное место.

Отбирать надо куски с тонкими нитями грибницы, имеющими голубовато-беловатый цвет. Их можно использовать сразу же, но лучше продержать 2–4 недели, чтобы немного подсохли: в этом случае урожай будет больше. Грибницу с желтоватыми, толстыми нитями (более старую и истощенную) следует отбраковывать.

Можно заложить грибницу на хранение. И при кратком, и при длительном хранении (до 6 месяцев) температура в помещении не должна быть выше 7°С (оптимальная 2°С). Корзины следует укрыть рогожами, тогда испарение влаги из крупных кусков идет медленно.

Третий способ. Здесь совсем другой подход. Для размножения используют заводскую зерновую или компостную грибницу, взятую после сбора урожая.

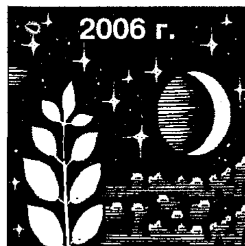
Когда пройдут 2–3 волны плодоношения, почвенный слой осторожно отгребают и вынимают куски компоста, пронизанные грибницей, выбирая участки с особо густыми нитями. Сушат и хранят их так же, как и при других способах заготовки грибницы.

Такая грибница имеет как преимущества, так и недостатки. По сравнению с дикорастущей она лучше подходит для выращивания в искусственных условиях. Но, к сожалению, быстро вырождается. После использования два-три раза урожаи начинают снижаться, а сами грибы мельчают. В этом случае опытные грибоводы советуют добавить к культурной грибнице свежую дикую и выращивать их вместе в парнике по второму способу.

ТОРФ

ВЕРХОВОЙ ФРЕЗЕРНЫЙ
НИЗИННЫЙ ФРЕЗЕРНЫЙ
ПОЧВОГРУНТ

ДОСТАВКА
ООО «ВОЛОКОЛАМСКТОРФ»
ТЕЛ. 8-926-247-14-87



Астрологический календарь работ в саду и огороде

Июль

Фаза Луны, день	Знак зодиака, время	Уход за растениями
1	2	3
Растущая Луна **1, 2**	**Дева**	Обрезка и укоренение усов садовой земляники. Пасынкование томатов, формирование плетей огурцов. Подкормка минеральными удобрениями луковичных цветов. Выкопка тюльпанов, нарциссов и гиацинтов. Посев двулетников
3, 4	**Весы**	Посев цветной капусты для осеннего доращивания под укрытием. Посадка рассады огурцов в зимние теплицы. Разбивка новых цветников. Посев лекарственных трав
5, 6	**Скорпион** (с 9:14)	**Удачное время посева и посадки овощей для длительного хранения.** Рыхление почвы. Полив и внесение минеральных удобрений
7	**Скорпион**	То же
	Стрелец (с 18:15)	Опрыскивание от листогрызущих вредителей и слизней. Прореживание всходов, прополка. Пасынкование томатов и формирование плетей огурцов. Выкопка луковиц цветов
8, 9	**Стрелец**	То же
10	**Козерог**	Подкормка минеральными удобрениями. Рыхление почвы, мульчирование. Подготовка места для посадки земляники. Выкапывание посадочных ям. Сбор и консервирование урожая
Полнолуние **11**	**Козерог**	**Неблагоприятный день для посева и посадки, обрезки и прививки, прищипки и пасынкования.** Сбор и консервирование урожая
Убывающая Луна **12, 13**	**Водолей** (с 1:47)	Прореживание всходов, прополка. Рыхление почвы. Уход за больными растениями. Консервирование урожая
14, 15	**Рыбы** (с 3:01)	**Удачное время для посева и посадки любых растений.** Полив и подкормка органическими удобрениями. Уход за прудом

1	2	3
16, 17	**Овен** (с 4:40)	Пасынкование томатов и прищипка плетей тыквенных растений. Стрижка газона и живой изгороди. Выкопка цветочных луковиц
18, 19	**Телец** (с 7:45)	Посев редиса, дайкона, репы и редьки. Прореживание и подкормка всходов органическими удобрениями. Уборка лука и чеснока
20	**Телец**	То же
	Близнецы (с 12:39)	Рыхление почвы и прополка. Опрыскивание от колорадского жука и фитофторы. Стрижка газона и живой изгороди. Консервирование фруктов и ягод, закладка овощей на длительное хранение
21	**Близнецы**	То же
22	**Близнецы**	—»—
	Рак (с 19:29)	Пасынкование томатов, прищипка плетей тыквенных культур. Полив и подкормка органическими удобрениями
23	**Рак**	**Удачное время для посева и посадки быстрорастущих холодостойких корнеплодов.** Пасынкование томатов, прищипка плетей тыквенных культур. Полив и подкормка органическими удобрениями. Посадка садовой земляники. Деление и рассаживание многолетников. Укоренение черенков. Прививка и перепрививка плодовых деревьев
24	**Рак**	Полив и подкормка органическими удобрениями. Рыхление почвы, мульчирование и окучивание
Новолуние **25**	**Лев**	**Неблагоприятный день для работы с растениями**
Растущая Луна **26**	**Лев**	Прополка сорняков. Борьба с вредителями и болезнями. Сбор и заготовка лекарственных, пряно-вкусовых трав
27	**Лев**	Прореживание всходов. Пасынкование томатов и прищипка плетей тыквенных культур. Выкопка луковиц тюльпанов, нарциссов, гиацинтов. Уборка лука, чеснока и раннего картофеля
	Дева (с 15:37)	Деление и пересадка многолетних цветочных и овощных растений. Опрыскивание против листогрызущих вредителей. Посадка садовой земляники. Черенкование, окулировка плодовых и декоративных деревьев
28, 29	**Дева**	То же
30, 31	**Весы** (с 4:28)	Летний посев многолетних овощей. Посадка садовой земляники. Деление, посадка и пересадка ирисов. Черенкование многолетних цветов и декоративных кустарников

Содержание

Лесные грибы . . . 3
Сморчки – весенний деликатес . . . 6
Летние опята . . . 9
Неприхотливые вешенки . . . 12
Шиитакэ – эликсир жизни . . . 15
Кольцевики на соломе . . . 18
Шампиньоны в подвале и на грядке . . . 21
Приложение
Астрологический календарь работ
в саду и огороде на июль . . . 30

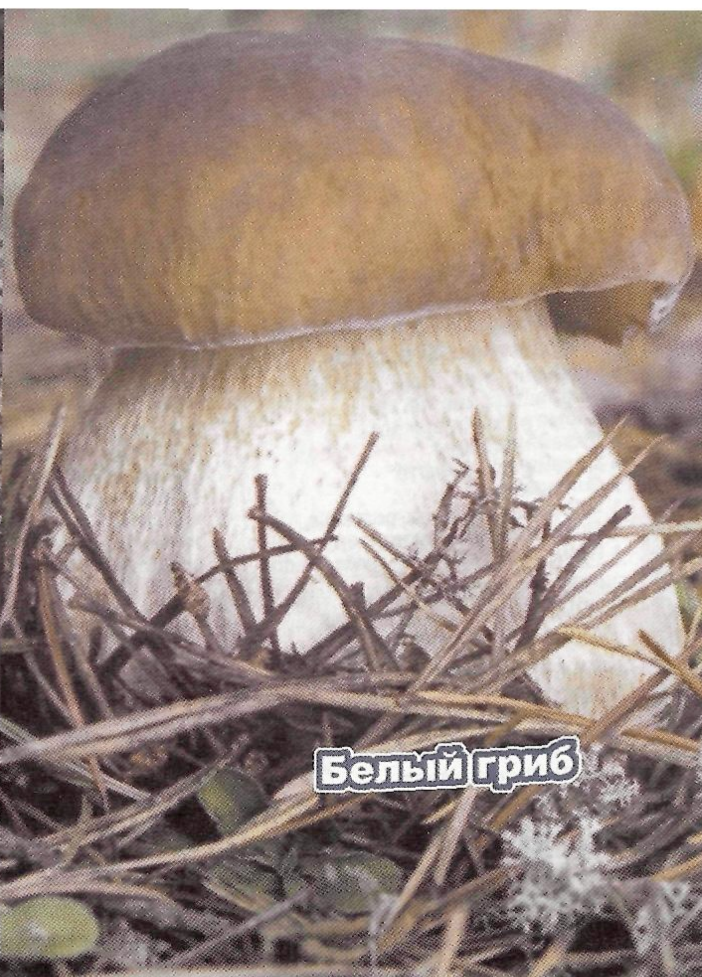
Библиотечка газеты «Мир садовода»
Сад. Огород. Цветник
Научно-популярное издание
Лидия Васильевна Гарибова
Как правильно выращивать грибы в саду
Главный редактор ***Л. В. Михейкина***
Компьютерная верстка ***О. С. Зязева***
Корректор ***Л. И. Малышева***
Набор ***Т. С. Смекалова***
Адрес редакции: 101000 Москва, Главпочтамт, а/я 2102
Тел. редакции 205-24-69,
рекламного отдела: 255-14-41, 255-19-22, 255-95-08
© Издательство «Мир новостей»
Зарегистрирована в Госкомпечати РФ, рег. № ПИ 77-15066 от 15.04.03 г.
Подписано в печать 06.06.06 г. Формат 60×90 1/16. Объем 2 усл.-печ. л.
Бумага газетная. Тираж 50 000 экз. Заказ № 21499
Отпечатано в «Типографии Михайлова»,
г. Смоленск, ул. Шевченко, д. 86

Читайте в следующем номере:
А. Д. Бочкарева
«Солим, консервируем, кулинарничаем»
В новой брошюре будут представлены простые в исполнении рецепты заготовок из помидоров, огурцов, перцев, баклажанов, различных видов капусты, то есть из тех овощей, которые обычно выращивают на огороде средней полосы. Кроме этого, даны рецепты блюд из свежих овощей, которые помогут сделать ваше летнее питание более разнообразным и вкусным.

Приобрести брошюры библиотечки «Сад. Огород. Цветник» можно по адресу: Москва, Спасский тупик, д. 6/1
Тел. для справок (495) 975-19-24
Подписка проводится по объединенному каталогу «Пресса России»
Подписной индекс 16407







ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ
ДЛЯ ВАШЕГО САДА

